Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1725-1 (2005) (Arabic): SALTED FISH, Part 1: FESIEKH

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٧٢٥ـ١/ ٢٠٠٥

الاسماك المملحة

الجزء الاول :

الفسيخ

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

PDFSecure Demo www.pdftron.com

تاريخ الاعتماد :٢٠٠٥/٢/١٣

:

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : **moi@idsc.net.eg**

موقع الكترونى : **www.eos.org.eg**

مقدمة

م.ق.م ١٧٢٥ ١ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " الاسماك المملحة جـــ١ : الفسيخ " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩٦

تم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري رقم ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٣/١ الخاصة بالأسماك ومنتجاتها

الأسماك المملحة
الجزء الأول :الفسيخ

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالفسيخ

٢- التعريف

هو ناتج تمليح أحد أصناف أسماك العائلة البورية كاملة بعد إعدادها بغرض الحفظ وتحقيق درجة مناسبة من التسوية لإكسابها الخواص الحسية المميزة للمنتج ، ومملحة بالطريقة الجافة أو الرطبة ومحفوظة فى عبوات محكمة الغلق .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ الأصناف المستعملة فى التمليح

العائلة البورية	Mugilidae
البورى	Mugil cephalus
الطوبار	Mugil capito
الجران	Mugil saliens
الهلالى	Mugil auratus
الهليلي	Mugil heleili

٣/ ٢ تكون الأسماك المستعملة فى التصنيع طازجة أو سبق تجميدها سليمة مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها٠

٣/ ٣ يكون ملح الطعام المستخدم فى عمليات التمليح مطابقا للمواصفات القياسية المصريةرقم ٢٧٣ الخاصة بكلوريد الصوديوم الجزء الأول: ملح الطعام٠

٣/ ٤ يكون المنتج محتفظاً بالخواص الحسية المميزة للصنف٠

٣/ ٥ يكون المنتج من أسماك من نفس النوع والصنف٠

٣/ ٦ لا يجوز عرض الفسيخ للتداول قبل شهر من بداية عملية التمليح٠

٣/ ٧ لا تقل نسبة ملح الطعام فى لحم السمك عن ٦٪٠

٣/ ٨ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٩ يكون المنتج خالياً من الطفيليات وأطوارها الضارة بالصحة حية أو ميتة ٠

٣/ ١٠ تكون الطفيليات أو الديان المسموح بها فى التجويف البطنى أو الأحشاء طبقا لقرارات وزارة الصحة فى هذا الشأن ٠

٣/ ١١ يكون المنتج خالياً من يرقات ذبابة الجبن ٠

٣/ ١٢ يكون المنتج خالياً من البكتريا الممرضة وسمومها ٠

٣/ ١٣ يكون المنتج خاليا من النموات البكتيرية الحمراء المحبه للملح ٠

٣/ ١٤ يكون المنتج خالياً من بكتريا فبريوباراهيموليتكس ٠

٣/ ١٥ يكون المنتج خالياً من بكتريا كلوستريديم بتيولينم وسمومها٠

٣/ ١٦ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشريشياكولاى ٠

٣/ ١٧ لا يزيد عد بكتريا استافيلوكوكس أوريس على ١٠٠ خلية/ جم على أن يكون المنتج خالياً من سمومها

٣/ ١٨ لا يزيد عد البكتريا اللاهوائية المختزلة للكبريتيت على ١٠٠خلية /جم

٣/ ١٩ لا يزيد محتوى العينة من الهستامين على٢٠مجم/١٠٠جم من المنتج النهائى

٣/ ٢٠ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات ٠

٣/ ٢١ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقاً للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢٣٦٠ (الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية) ٠

٣/ ٢٢ يتم الفحص الاشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم١١٨٦ واي تعديلات او مستجدات تطرأ عليه .

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يتراوح الرقم الهيدروجينى pH بين ٦-٦,٥ فى لحم السمك

٤/ ٢ يكون المنتج متجانس فى الحجم

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج في عبوات مناسبة تكفل المحافظة علي خواصة ولاتؤثر علي جودتة أوصلاحيتة للاستهلاك الادمي علي الا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبأة المواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم ١٥٤٦ (بيان بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة)والمواصفات القياسية م ق م رقم ٢٦١٣ (فترات صلاحية المنتجات الغذائية)ويدون على العبوة باللغة العربية بخط واضح ثابت غير قابل للمحو البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغة أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية

٥/ ٢/ ١ أسم المنتج أوالمستورد عنوانه وعلامته التجارية أن وجدت

٥/ ٢/ ٢ إسم المنتج و صنف السمك

٥/ ٢/ ٣ الوزن الصافى لمحتويات العبوة

٥/ ٢/ ٤ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية

٥/ ٢/ ٥ عبارة "صنع فى مصر" فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الإستيراد

٥/ ٢/ ٦ فى حالة إستخدام عبوات كبيرة (براميل) توضع البيانات السابقة عليها بطريقة ظاهرة وواضحة على البراميل المعدة للبيع مباشرة على أن تكون البيانات مطابقة للمنتج المعد للبيع فعلا .

٦- طرق الفحص و الاختبار

٦/ ١ تجرى الفحوص والاختبارات طبقا للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢٧٦٠ (الطرق الطبيعية والكيميائية لاختبار الأسماك ومنتجاتها الجزء الرابع الأسماك المملحة).

٦/ ٢ تجرى الفحوص والأختبارات الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن

٧- المصطلحات الفنية

أسماك مملحة... Salted fish
فسيخ.. Fesiekh
بكتريا كلوستريديم بتيولينم.. *Clostridium botulinum*
بكتريا فبريوباراهيموليتكس... *Vibrio parahaemolyticus*
بكتريا استافيلوكوكس أوريس .... *Staphylococcus aureus*
بكتريا الايشريشياكولاى... *Escherichia coli*
البكتريا اللاهوائية المختزلة للكبرتيت .... Sulphite reducing anaerobic bacteria

٨- المراجع

1- John willey & sons 1989
Processing Aquatic food products
Fredrick W. wheaton
Thomas, B.Lawson – New York

2- Zaitsev – et. al, 1969
Fish curing and processing .
MIR publish Moscow

3- Donald K.T. and James Mc W.C 1957
Marine products of commerce 11 ed.

4- CI 1991/20 – FFP
August 1991
Codex Alimentarius Commission.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣ /١) والخاصة بالأسماك ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
معامل وزارة الصحة
كلية الزراعة – جامعة القاهرة
المركز القومى للبحوث
مصلحة الكيمياء
المعهد القومى لعلوم البحار والمصايد
هيئة الرقابة على الصادرات والواردات
شركة ادفينا للاغذية المحفوظة

كلية الزراعة – جامعة الزقازيق
كلية الزراعة – جامعة المنصورة
معهد التغذية
شركة القناة للصناعات الغذائية
الغرفة التجارية بالاسكندرية
الهيئة العامة للخدمات البيطرية
الهيئة العامة للتصنيع
غرفة الصناعات الغذائية
وزارة التموين
الشركة المصرية لتسويق الاسماك
شركة مصر واسوان لصيد وتصنيع الاسماك

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1725-1/ 2005

SALTED FISH
PART : 1
FESIEKH

ICS : 67.120.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality